



## Kerang dalam kaleng—Bagian 2: Persyaratan bahan baku



© BSN 2009

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Mangala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Jenis bahan baku .....	1
4 Bentuk bahan baku.....	1
5 Asal bahan baku.....	1
6 Mutu bahan baku .....	1
7 Penyimpanan bahan baku.....	1





## **Prakata**

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas kerang dalam kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-3919-1995 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 29 Mei 2006 di Jakarta serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 Tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Kerang dalam kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku kerang dalam kaleng.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

**bahan baku kerang dalam kaleng**  
kerang segar

### 3 Jenis bahan baku

- Kerang bulu (*Anadara antiquata*);
- Kerang darah (*Anadara granosa*);
- Shimping (*Placuma placenta*);
- Tapis-tapis (*tinctada margaritifera*);
- Tiram nakan (*Plicatula plicata*).

### 4 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa kerang segar utuh.

### 5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

### 6 Mutu bahan baku

**6.1** Bahan baku segar dan bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

**6.2** Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran seperti berikut :

- Rupa dan warna : warna spesifik jenis kerang (cemerlang);
- Kenampakan : mata cerah, cemerlang;
- Bau : segar spesifik jenis, mempunyai bau rumput laut segar;
- Tekstur : elastis, padat, tidak mudah lepas dan kompak;
- Rasa : netral agak amis.

### 7 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku segar disimpan dengan wadah yang baik dengan menggunakan es dengan suhu pusat maksimal 5 °C, secara saniter dan higienis.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)